THERMOS®

MODELO 461632208 GUIA DEL PRODUCTO



ESTA PARRILLA SOLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES.

⚠ ADVERTENCIA:

Antes de empezar a ensamblar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de ensamblado y las instrucciones de uso y de cuidado.

⚠ ADVERTENCIA:

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ENSAMBLE ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

⚠ ADVERTENCIA:

Ciertas partes pueden tener bordes cortantes, ¡especialmente las indicadas en estas instrucciones! Si es necesario, use guantes protectores.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el ensamblado, llámenos al 1-800-435-5194.

Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, inscriba su parrilla en línea, en **www.grillregistration.com**

463741008 • 80017980 • 06-20-08



PELIGRO



Si siente olor a gas:

1. **Cierre el paso de gas al aparato.**
2. **Apague toda llama al descubierto.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si persiste el olor, aléjese del aparato y llame inmediatamente al proveedor local de gas o a los bomberos.**



PARA SU SEGURIDAD

1. **No guarde ni use gasolina ni otros gases o líquidos inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.**
2. **No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato.**

Comuníquese con el centro de servicio para parrillas para solicitar ayuda o repuestos

- Si necesita asistencia relacionada con su producto o su garantía, llame al 1-800-435-5194. El horario de atención del servicio de reparaciones es, de lunes a viernes, entre las 8.00 y las 18.00 horas, hora normal del Este.
- Para pedir repuestos o accesorios no amparados por la garantía, visite nuestro portal en www.charbroil.com o llame al 1-800-435-5194, y uno de nuestros agentes, cordiales y debidamente capacitados, lo atenderá gustosamente.

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de registro.

Número de modelo ____________________

Número de serie ____________________

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Fecha de compra ____________________



Sólo para uso particular. No lo use para fines comerciales.

Medidas de seguridad para la instalación

- Use la parrilla únicamente con gas propano y con la unidad de regulador/válvula suministrada.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales o, en su defecto, ya sea con la norma ANSI Z223.1/NFPA 54 del Código nacional sobre gases combustibles (o *National Fuel Gas Code*), la norma CSA B149.1 del Código para las instalaciones de gas natural y gas propano (o *Natural Gas and Propane Installation Code*), la norma B149.2 del Código para el almacenamiento y la manipulación de gas propano (o *Propane Storage and Handling Code*), o ANSI A119.2/NFPA 1192 de la Norma para vehículos de recreación (o *Standard for Recreational Vehicles*), y con el Código para vehículos de recreación de la serie CSA Z240 RV, (o *Recreational Vehicle Code*), según corresponda.

  Todos los accesorios eléctricos (tal como el asador) deben estar conectados a tierra de conformidad con los códigos locales o con la norma ANSI / NFPA 70 del Código nacional sobre electricidad *(o National Electrical Code)* o la norma CSA C22.1 del Código canadiense de normas eléctricas *(o Canadian Electrical Code), CSA C22.1. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.*
- No se debe usar la parrilla en vehículos de recreo ni en
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos y en Canadá No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.



PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.
2. Este producto contiene substancias químicas, incluyendo el plomo y compuestos de plomo, que en el estado de California se sabe que las causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este producto.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla lo indicado en los mensajes que se encuentran en todo el manual.



PELIGRO



PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.



ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

ÍNDICE DE MATERIAS

Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, inscriba su parrilla en línea, en www.grillregistration.com



No intente reparar ni modificar la unidad de la manguera/la válvula/el regulador debido a un "supuesto" defecto. Toda modificación a esta unidad anulará la garantía y creará el riesgo de una fuga de gas e incendio. Use únicamente repuestos autorizados, suministrados por el fabricante.



ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

USO Y MANTENIMIENTO

 **PELIGRO** 

- **NUNCA guarde los cilindros de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.**



- **Nunca cargue el tanque con más del 80% de su capacidad.**
- **Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas.**
- **Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del cilindro y del aparato, y llame a los bomberos.**
- **Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.**

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

- CIERRE todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Afloje el tornillo del tanque que se encuentra por debajo del estante inferior, y luego levante el tanque y sáquelo del carro. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la correa que vienen con la válvula. **Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.**
- Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en sitios cerrados, tales como cocheras, garajes, porches, patios techados u otras edificaciones. Nunca deje un tanque de gas dentro de un vehículo, donde el sol lo pueda recalentar.

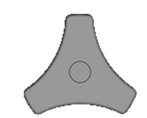
Válvula del tanque de gas
Tapa de seguridad
Tira de sujeción

- No guarde el tanque de gas en lugares donde jueguen los niños.

Tanque de gas propano

- **El tanque de gas que use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:**
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12" (30.5 cm) (diámetro) x 18" (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb.(9 kg).
- Los tanques de gas propano deben ser fabricados y codificados según las especificaciones para tanques de gas propano del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), o en Canadá, según las normas CAN/CSA-B339, sobre cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas del Ministerio de Transportes de Canadá (CT). El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- La válvula del tanque de gas debe tener:
  - Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
  - Una válvula de paso de seguridad.
  - Un dispositivo de seguridad volumétrica (OPD por sus siglas en inglés) certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla de forma triangular. **Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**





Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica

- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger su válvula.



Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

El gas propano (GLP)

- Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. **Para su seguridad**, al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida), de modo que se pueda oler.
- El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

Carga de los tanques de gas propano

- Recurra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.
- El vendedor de gas debe **purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.
- El vendedor no debe cargar **NUNCA** el tanque de gas con más del 80% de su volumen. El volumen de propano en el tanque puede variar con la temperatura.
- Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y solicite ayuda del vendedor de gas propano.
- No deje escapar gas propano a la atmósfera. Ésta es una práctica peligrosa.
- Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos, para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

Cambio del tanque de gas

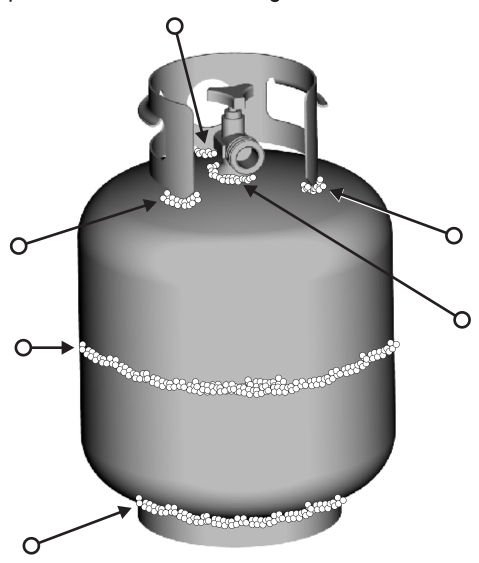
- Muchos comerciantes minoristas que venden parrillas, le ofrecen la opción de cambiar su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus cilindros. **Cambie su tanque sólo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de tanques de gas de este manual.**
- Siempre mantenga los tanques de gas, nuevos y de repuesto, en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.
- **Verifique que el tanque de gas, nuevo o de recambio, no tenga fugas ANTES de conectarlo a la parrilla.**

Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

Por su propia su seguridad

- Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
- No fume durante la prueba para detectar fugas.
- No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.
- La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga la parrilla alejada de las llamas al descubierto o de las chispas.
- Use una brocha de pintura limpia y una solución de 50/50 de agua y jabón suave. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue.

▲ **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.

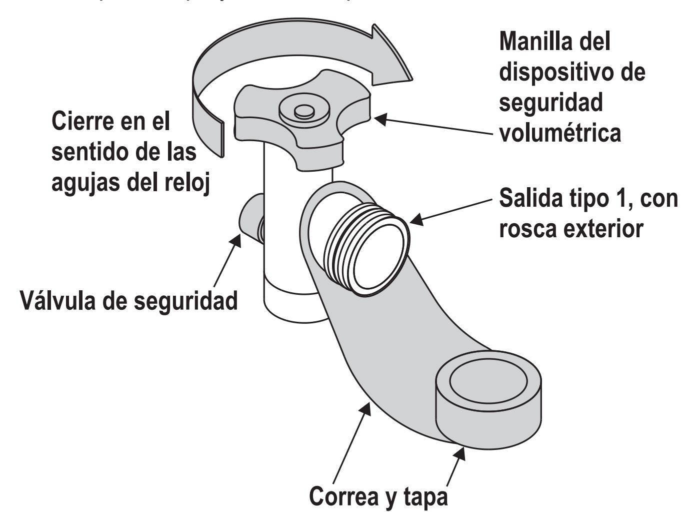


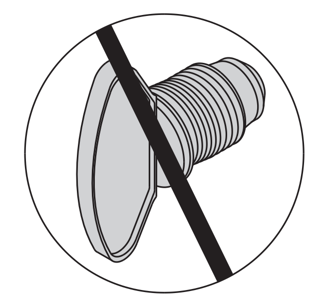


Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

Como conectar el regulador al tanque de gas propano

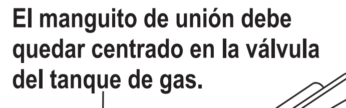
1. El tanque de gas debe quedar bien fijado a la parrilla. (Lea la sección de ensamblado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO (OFF).
3. CIERRE el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la correa que vienen con la válvula.

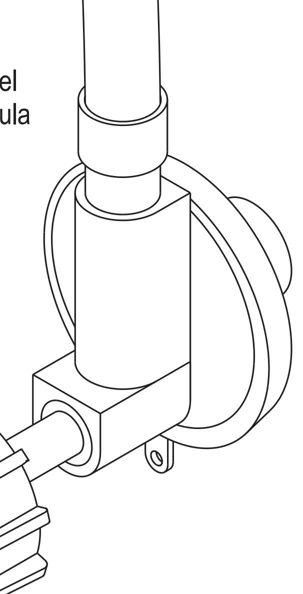


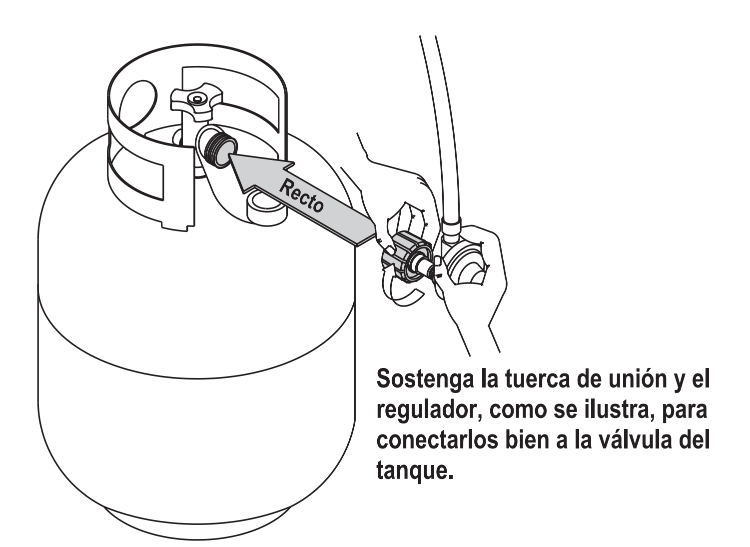


¡No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con roscas en el exterior)! Anulará la característica de seguridad de la válvula.

5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.







Sostenga la tuerca de unión y el regulador, como se ilustra, para conectarlos bien a la válvula del tanque.

6. Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre un cuarto y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriételo a mano, no use herramientas.**

NOTA: Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador!**

 **PELIGRO** 

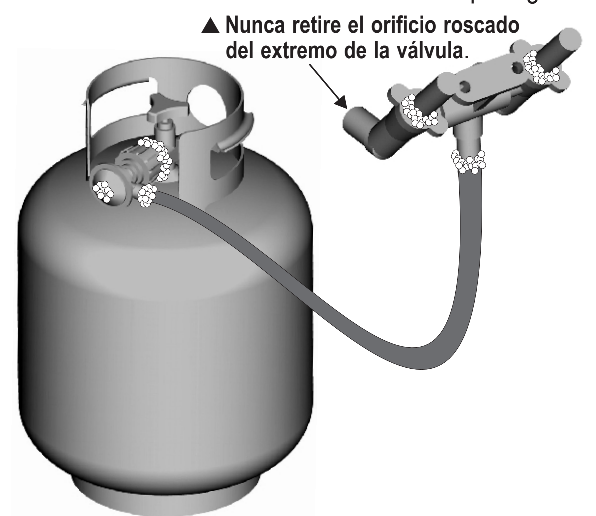
- No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.

 **ADVERTENCIA** 

- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en embarcaciones..
- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en vehículos de recreo.
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.
- No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.
- En caso de detectar una fuga en cualquier momento, DETÉNGASE y llame a los bomberos.
- Si no puede detener una fuga de gas, ¡cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor o a los bomberos!

Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

1. **Cierre todas las perillas de control de la parrilla.**
2. Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
3. Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de ráfaga, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar.**
4. Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue.



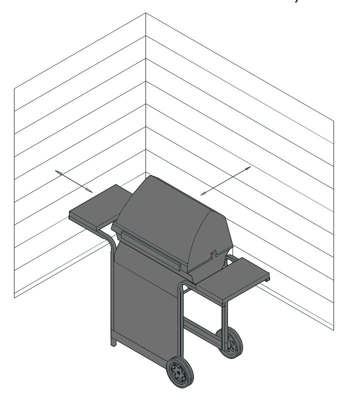


5. Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para parrillas al 1-800-435-5194.
6. Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.



Para usar su parrilla en forma segura y para evitar lesiones graves:

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.
- No obstruya los agujeros laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. NUNCA lo use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas. *(Salvo que las briquetas vengan con su parrilla.)*
- **Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie.** Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tal como las llamas de encendido de calentadores de agua, electrodomésticos conectados, etc.



- **Para personas que viven en apartamentos:**
  Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarlo, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No lo use en balcones o debajo de los mismos.
- **NUNCA trate de encender el quemador con la tapa cerrada. Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.**
- **Nunca use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de ensamblado.**
- **Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.**

Consejos de seguridad

▲ Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.

▲ Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.

▲ Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.

▲ Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.

▲ Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

▲ El peso máximo que soportan el quemador lateral y el estante lateral es de 10 lb.

▲ La bandeja para la grasa debe estar colocada en la parrilla, y se debe vaciar cada vez después de usar la parrilla. No retire la bandeja para la grasa hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.

▲ Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes a la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.

▲ Mantenga limpias y sin residuos las aberturas de ventilación del recinto para el cilindro de gas (del carrito de la parrilla).

▲ No almacene los objetos o los materiales dentro del recinto del carro de la parrilla que bloquearía el flujo del aire de combustión al superficie inferior del panel de control o del tazón de fuente de la caja de fuego.

▲ El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.

▲ Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de "Resolución de problemas".

▲ Si el regulador se congela, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en ningún otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!

ADVERTENCIA



- **No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.**
- **No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.**
- **No deje desatendida la parrilla cuando la esté precalentando o usando la alta temperatura para quemar los residuos de comida. Si no se ha limpiado periódicamente la parrilla, se puede presentar un fuego provocado por la grasa, que puede dañar al producto.**

Cómo usar el encendedor

▲ No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

ANTES DE ENCENDER EL APARATO, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

1. Gire las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de APAGADO.
2. ABRA el gas en el tanque o en la fuente de suministro.
3. Abra la tapa durante el encendido.
4. Para encender, gire la perilla hasta la posición de ⚡ PRECALENTAMIENTO.
5. Oprima el botón del ENCENDEDOR rápidamente.
6. Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
7. Para encender el quemador del lado derecho, gire la perilla hasta la posición de PRECALENTAMIENTO.

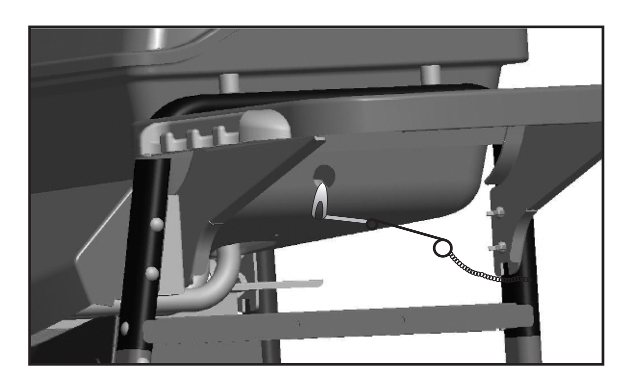
 **ADVERTENCIA** 

Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Encendido con fósforos

▲ No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

1. Abra la tapa durante el encendido.
2. Coloque un fósforo encendido en el portafósforos, y luego en el orificio de encendido con fósforos ubicado a un lado de la parte inferior de la parrilla, (como se ilustra más abajo).
3. Presione y gire la perilla izquierda a la graduación de PRECALENTAMIENTO (PRE-HEAT) ⚡ . Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
4. Para encender el quemador del lado derecho, gire la perilla hasta la posición de PRECALENTAMIENTO.



Control de la llama del quemador

- Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama. Encienda los quemadores, gire las perillas de la graduación ALTA (HI) a la BAJA (LO). Deberá ver una llama más reducida en la graduación BAJA (LO) que en la graduación ALTA (HI). Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la "Caída repentina de las llamas o llamas bajas" en la sección de Resolución de problemas.

ALTA
BAJA

Como apagar la parrilla

- Gire todas las perillas a la posición de APAGADO (OFF) . Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.

Control del encendedor

- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Oprima y mantenga oprimido el botón del encendedor electrónico. Deberá oír un chasquido y ver chispas cada vez, entre la caja de recolección o el quemador y el electrodo. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la sección de *Resolución de problemas*.

Control de la válvula

- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar las válvulas.** Las perillas se traban al llegar a la posición de **APAGADO** (OFF). Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la graduación **BAJA** (LOW) y luego regréselas a la posición de **APAGADO** (OFF). Las válvulas deben girar con un movimiento uniforme.

Control de la manguera

- Antes de cada uso, verifique que las mangueras no tengan cortes ni estén desgastadas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.

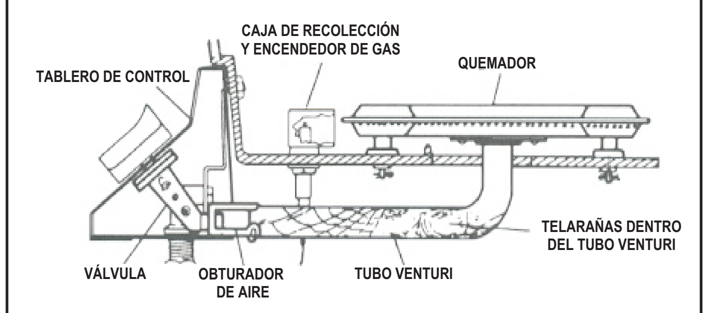
Limpieza general de la parrilla

- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no vienen pintadas de fábrica **(y nunca se deben pintar)**. Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique limpiadores cáusticos para parrillas / limpiadores de hornos a las superficies pintadas.**
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.
  ▲ No use citrisol, limpiadores abrasivos, desgrasadores ni limpiadores de parrilla concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.

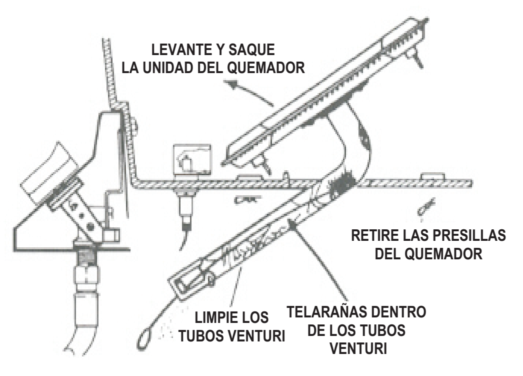
- **Superficies para cocinar:** Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.



¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!



Si usted nota que le es más difícil encender la parrilla o que la llama es más débil de lo normal, examine y limpie los tubos venturi.



En algunas zonas del país, las arañas y los insectos pequeños han producido “fogonazos”. Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubos venturi de las parrillas, que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro de los tubos venturi, ubicados en la parte posterior del tablero de control, se puede encender. A esto se le llama “fogonazo”, y puede dañar su parrilla y producir lesiones.

Para evitar los fogonazos y garantizar el buen funcionamiento, retire la unidad del quemador y del tubo venturi y límpielos antes de usar la parrilla, si no la ha usado durante un tiempo prolongado.

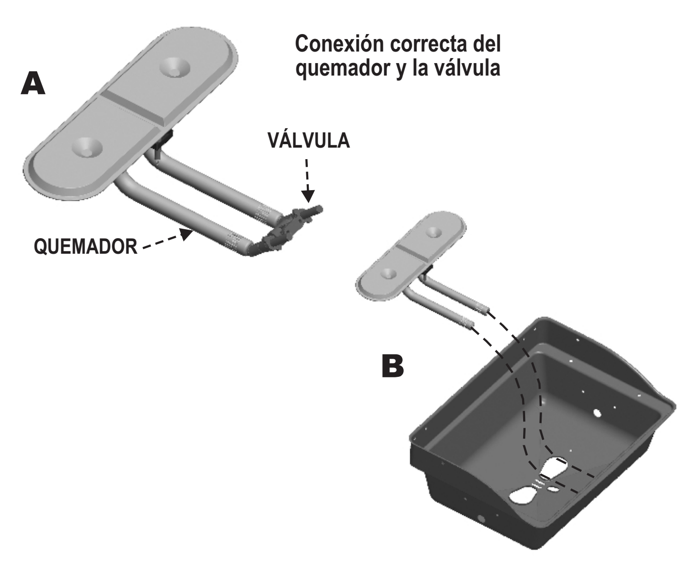
Cómo limpiar la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar y/o para cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. **Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el cilindro de gas.**
2. Retire la rejilla de cocción y la barra en V.
3. Retire la lata de sopa de debajo de la parrilla, desconecte el cable corte del encendedor (A) y las presillas del quemador (B). Para retirar tire hacia abajo del extremo largo de la presilla adosada a la válvula, sepálvula, gírela hacia arriba y saque el extremo corto de la presilla de la presilla del tubo del quemador.
4. Dentro de la parrilla, retire la unidad del quemador, limpie la parte cerámica del electrodo con alcohol de frotar y un hisopo.
5. Limpie la parte externa del quemador con jabón y agua. Tienda el quemador boca abajo sobre una superficie plana e introduzca una manguera de jardín para forzar el paso del agua a través de los tubos. Verifique que salga agua por todos los orificios del quemador. Elimine las obstrucciones de los orificios tapados con un alambre delgado. Agite el quemador para escurrir el agua y examine los orificios. Algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.
6. Si se va a guardar la parrilla, recubra ligeramente el quemador con aceite de freír. Envuélvalo con una cubierta protectora para impedir que entren insectos.
7. Si no va a guardar la parrilla después de limpiarla, vuelva a colocar el quemador en el fondo de la parrilla.
8. Para volver a colocar las presillas sujete el extremo curvado largo alejado del tubo del quemador, introduzca el extremo curvado corto en el orificio debajo de los tubos de los quemadores, voltee la presilla hacia la válvula, y trábela en su lugar.

MUY IMPORTANTE: Las presillas deben queda correctamente instaladas para que la parrilla funcione adecuadamente (A).

9. Vuelva a conectar el cable en el encendedor.
10. Vuelva a colocar la barra en V y la parrilla de cocción. Coloque una lata limpia en la presilla para el recipiente para la grasa.
11. Efectúe un control de la llama del quemador y una prueba para detectar fugas antes de volver a cocinar en la parrilla.



Seguridad de los alimentos

La seguridad de los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carnes y aves crudas.

Separación: Mantenga las carnes y las piezas de aves crudas separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.

Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

Para mayor información llame a la Línea de información sobre carnes y aves del Ministerio de Agricultura de EE.UU. 1-800-535-4555. En Washington, D.C. por el (202) 720-3333, entre las 10 h y las 16 h, horario del este.

Cómo guardar su parrilla

- Limpie las rejillas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el cilindro de propano esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si la guarda al aire libre.
- SOLO guarde la parrilla bajo techo si se ha cerrado el paso y desconectado el cilindro de gas, retirándolo de la parrilla y guardándolo al aire libre.
- Siga las instrucciones sobre Cómo limpiar la unidad del quemador antes de encender la parrilla, cuando la misma haya estado guardada.

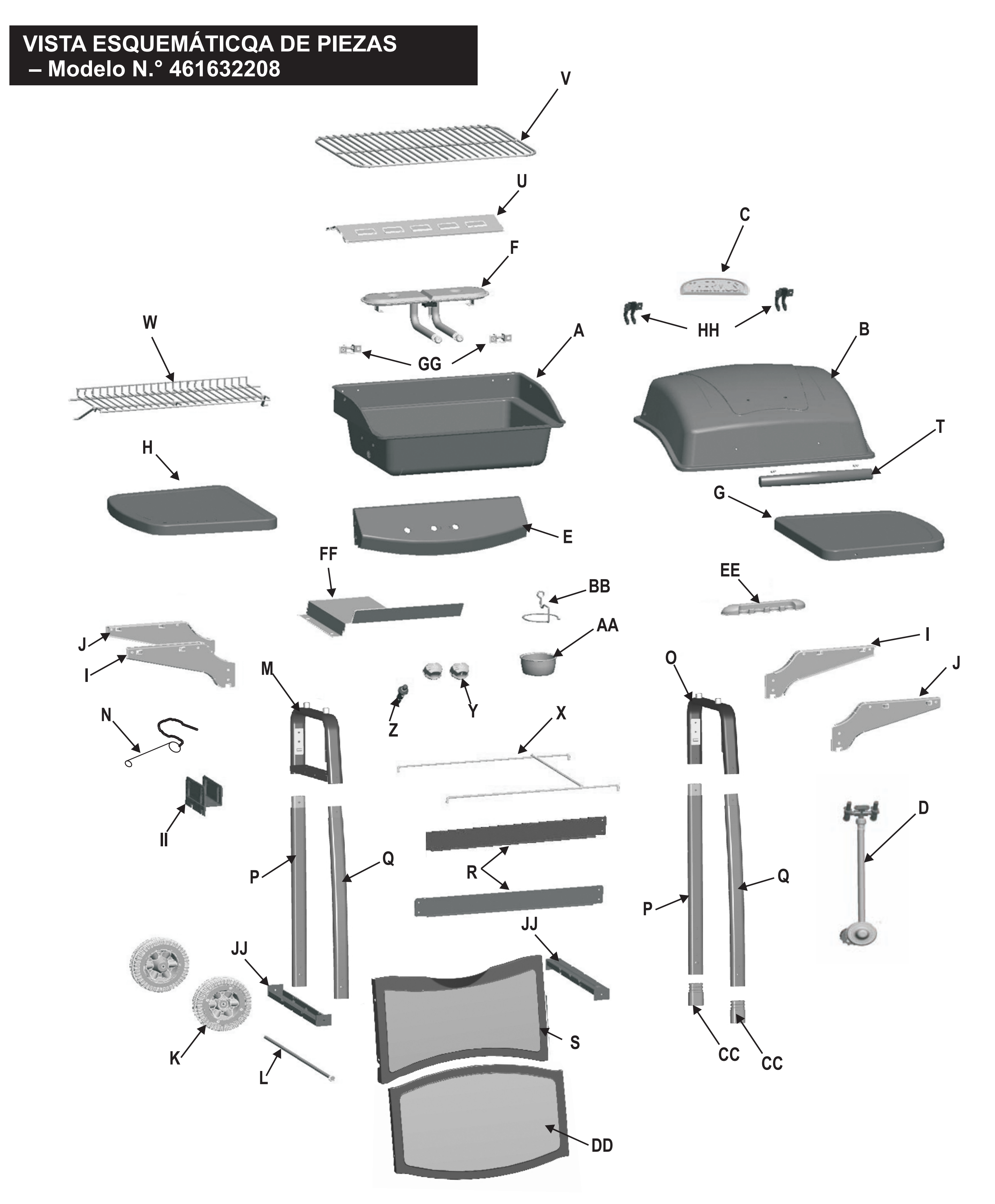
Como saber cuándo las carnes están bien cocidas

- El exterior de las carnes y las piezas de ave preparadas a la parrilla a menudo se dora rápidamente. Use un termómetro para carnes, para verificar que los alimentos alcancen una temperatura interna segura, y corte la carne para verificar visualmente si ya está lista.
- La temperatura de las aves enteras debe alcanzar 180 °F; las pechugas, 170 °F. El jugo de las mismas debe ser transparente y la carne no debe tener color rosado.
- La temperatura de las hamburguesas hechas con carne molida de res o de ave, debe alcanzar 160 °F, y el color de su centro debe ser marrón, sin jugos de color rosado. La carne de res, de ternera, los filetes, los asados y las chuletas de cordero se pueden asar a 145 °F. La temperatura de todos los cortes de cerdo debe alcanzar 160 °F.
- NUNCA cocine parcialmente las piezas de carne o de aves, para terminar de cocinarlas después. Cocine los alimentos completamente, para destruir las bacterias nocivas.
- Cuando recaliente los alimentos de comida rápida o las carnes ya cocidas por completo, áselos a 165 °F, o hasta que humeen.

LISTA DE PIEZAS Modelo No. 461632208

Clave	Cant.	Descripción	No. Pieza
A	1	cámara de combustión	80010032
B	1	tapa	80010033
C	1	placa del logotipo	80010053
D	1	manguera/válvula/regulador	80012864
E	1	tablero de control	80012865
F	1	unidad del quemador	80010019
G	1	repisa lateral, lado izquierdo	80010036
H	1	repisa lateral, lado izquierdo	80010052
I	2	soporte (A)	80010039
J	2	soporte (B)	80010040
K	2	rueda	80008428
L	1	varilla de eje.	80009998
M	1	parte superior de la unidad De patas, lado izquierdo	80010041
N	1	portafósforos	80010000
O	1	parte superior de la unidad De patas, lado derecho	80010042
P	2	parte inferior, lado derecho	80010043
Q	2	parte inferior de pata, delantera.	80010045
R	2	placa de refuerzo, trasera	80010048
S	1	panel superior, delantero	80010049
T	1	asa	80010030
U	1	cubierta contra el calor	80008387
V	1	parrilla de cocción	80008388
W	1	rejilla basculante	80008389
X	1	rejilla de separación del tanque	80008439
Y	2	perilla de control	80007931
Z	1	encendedor	80010009
AA	1	recipiente para la grasa	80007940
BB	1	presilla, recipiente para la grasa	80007939
CC	2	extensor de pata	80008427
DD	1	panel delantero, inferior	80012866
EE	1	portautensilios	80010014
FF	1	protector contra el calor	80010031
GG	2	bisagra, inferior	80010010
HH	2	bisagra, superior	80010011
II	1	abrazadera de sujeción Del tanque	80010013
JJ	2	placa de apoyo del tanque.	80010055
	1	Product Manual, English	80017979
	1	manual del producto, castellano	80017980
	1	paquete de herrajes	80011070
		1 destornillador	
		20 tornillo para metales No. 10-24 de 1-1/4”	
		46 tuerca de mariposa No. 10-24	
		16 tornillo para metales No. 10-24 de 2”	
		1 manguito para rueda	
		24 tornillo para metales No. 10-24 de 1/2”	
		2 tornillo para metales No. 10-24 de 2-1/4”	
		2 arandela plana	
		34 arandela de fibra	
		4 tuerca con brida No.10-24	
		8 tuerca rectangular No.10-24	
		3 pasador de acoplamiento	
		2 pasador de articulación	
		2 tornillo autorroscante No. 8	

VISTA ESQUEMÁTICQA DE PIEZAS – Modelo N.° 461632208



Tiempo estimado de armado: 30 minutos.

NOTA: Algunas de las piezas de la parrilla, ilustradas en los pasos de armado, pueden ser ligeramente diferentes a las de su modelo de parrila. Sin embargo, el método de armado es el mismo.

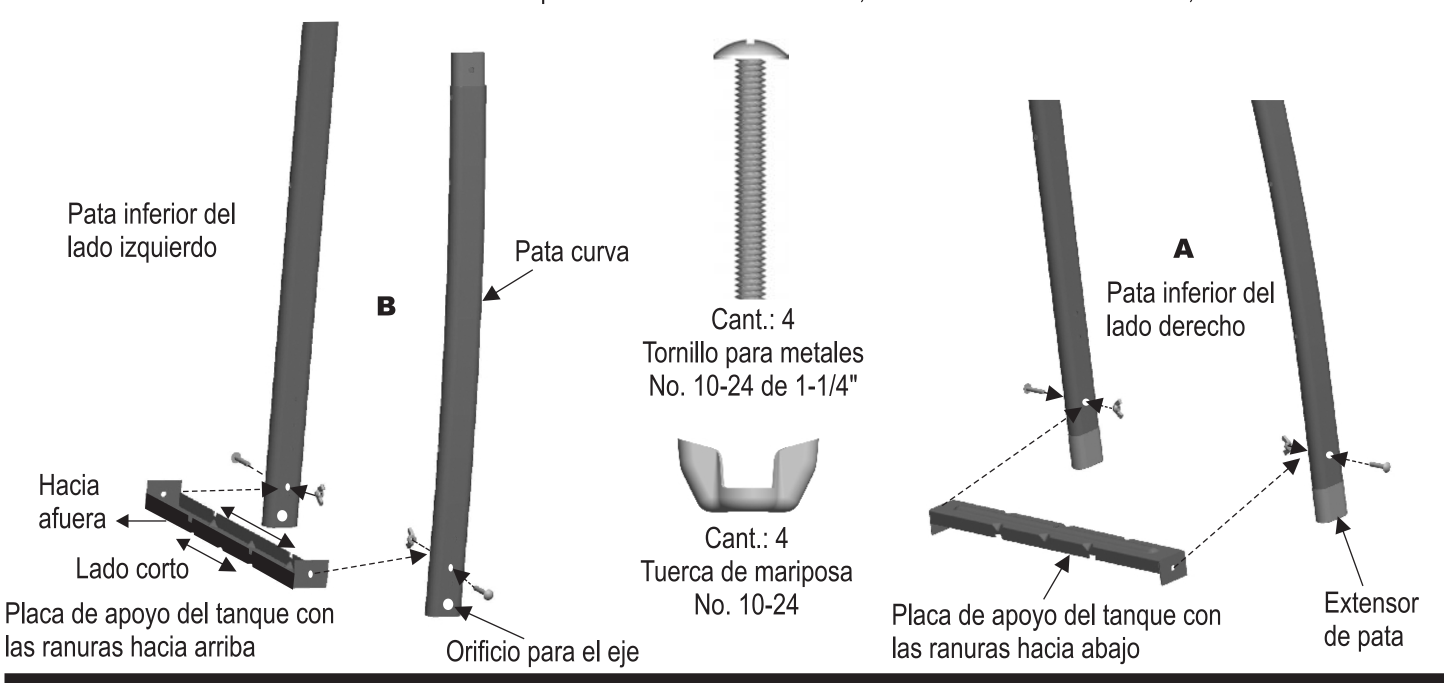
ARMADO Modelo No. 461632208

1

NOTA: Las patas delanteras son curvas.

A Arme las patas inferiores delantera y trasera del lado DERECHO con los extensores de patas y la placa de apoyo del tanque con las ranuras orientadas hacia abajo. Fíjela con dos **tornillos para metales No. 10-24 de 1/4"** y **tuercas de mariposa No. 10-24**.

B Siga el mismo procedimiento para las patas inferiores delantera y trasera del lado IZQUIERDO sin los extensores. NOTA: Las ranuras de la abrazadera deben quedar orientadas hacia arriba, con el lado corto hacia afuera, como se ilustra.



2

A Arme la pata superior del lado derecho (sin el portafósforos) en la unidad inferior de las patas con los extensores. Fíjela con dos **tornillos para metales No. 10-24 de 1/4"** y **tuercas de mariposa**.

B Arme la pata superior del lado izquierdo con el portafósforos en la unidad inferior de las patas sin los extensores. Fíjela con dos **tornillos para metales No. 10-24 de 1/4"** y **tuercas de mariposa.**

B

Pata superior del
lado izquierdo

Placa de apoyo del tanque en
las patas del lado izquierdo

Cant.: 4
Tornillo para metales
No. 10-24 de 1-1/4"

Cant.: 4
Tuerca de mariposa
No. 10-24

Pata superior del
lado derecho

A

Extensores de patas



(A) Enganche la rejilla de separación del tanque en las patas inferiores. Observe la posición de la rejilla.

Patas del lado izquierdo

Pata del lado derecho

Rejilla de separación del tanque

Observe la orientación de la rejilla de separación del tanque

La rejilla de separación del tanque se engancha en estos orificios

4

Coloque la placa de refuerzo trasera con la etiqueta de especificaciones, entre las patas traseras.
Fíjela con **tornillos para metales No. 10-24 de 1-1/4"** y **tuercas de mariposa No. 10-24**.

Cant.: 4
Tornillo para metales
No. 10-24 de 1-1/4"

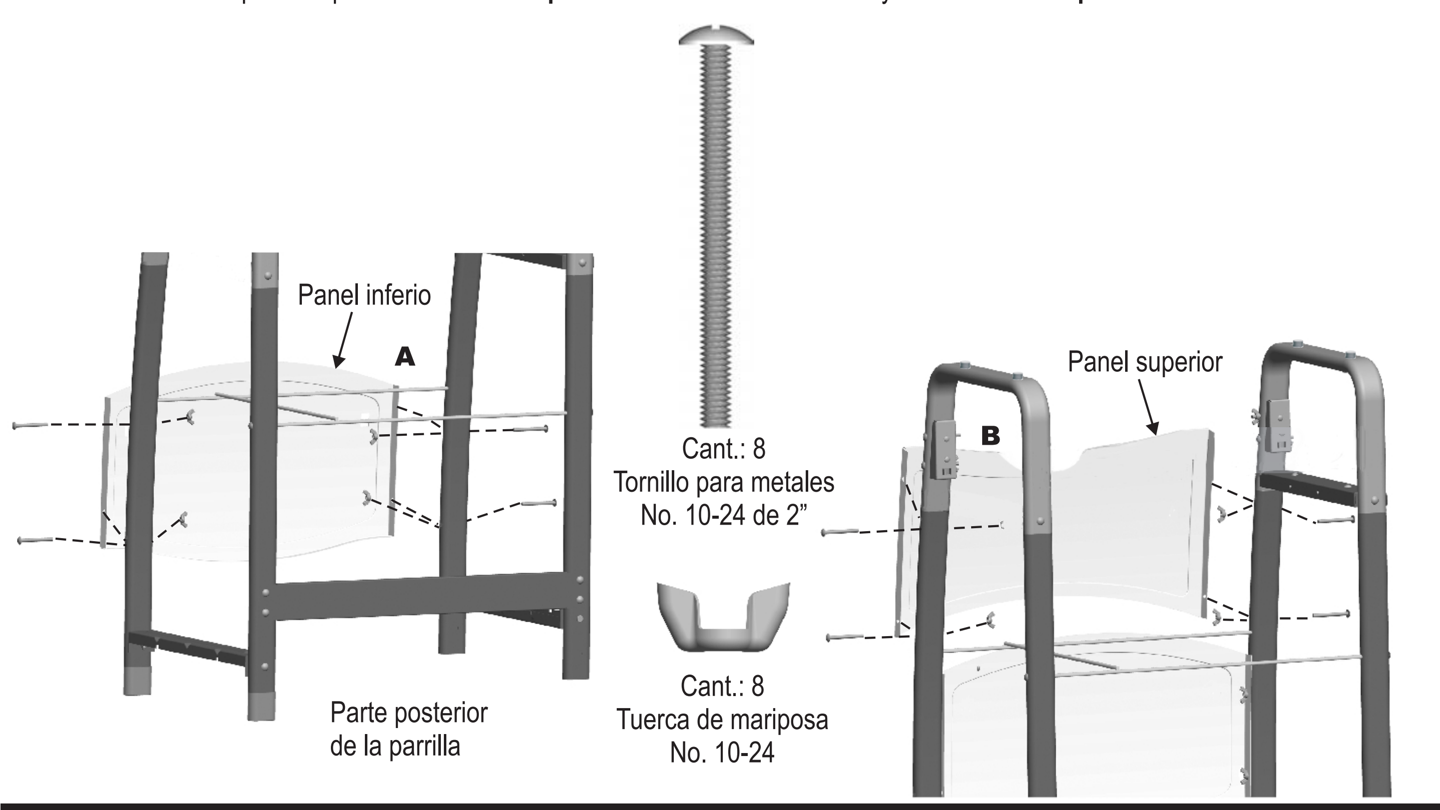
Cant.: 4
Tuerca de mariposa
No. 10-24

Pata del lado derecho

5

A Instale el panel inferior en la parte inferior de la unidad de las patas. Fíjela con **tornillos para metales No. 10-24 de 2"** y **tuercas de mariposa No. 10-24**.

B Instale el panel superior con **tornillos para metales No. 10-24 de 2"** y **tuercas de mariposa No. 10-24.**



6

Voltee la unidad boca abajo. Introduzca la varilla de eje en la rueda, las patas y en la otra rueda. Fíjela con un manguito para rueda y un pasador de acoplamiento.

Pasador de acoplamiento, de 1"

Manguito para rueda

El lado de la rueda que tiene la saliente cónica debe quedar contra la pata.

Eje

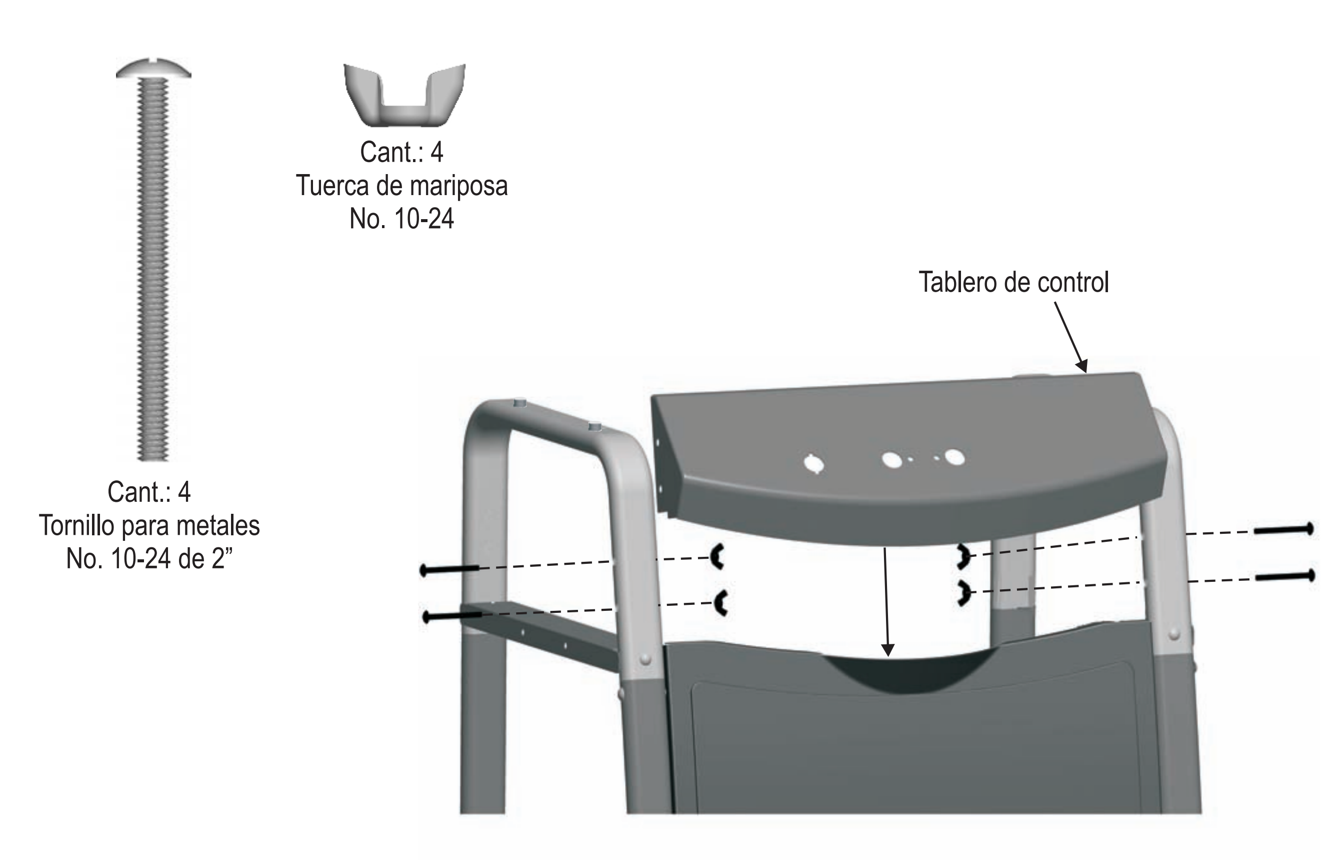
Rueda

Manguito para rueda

Pasador de acoplamiento

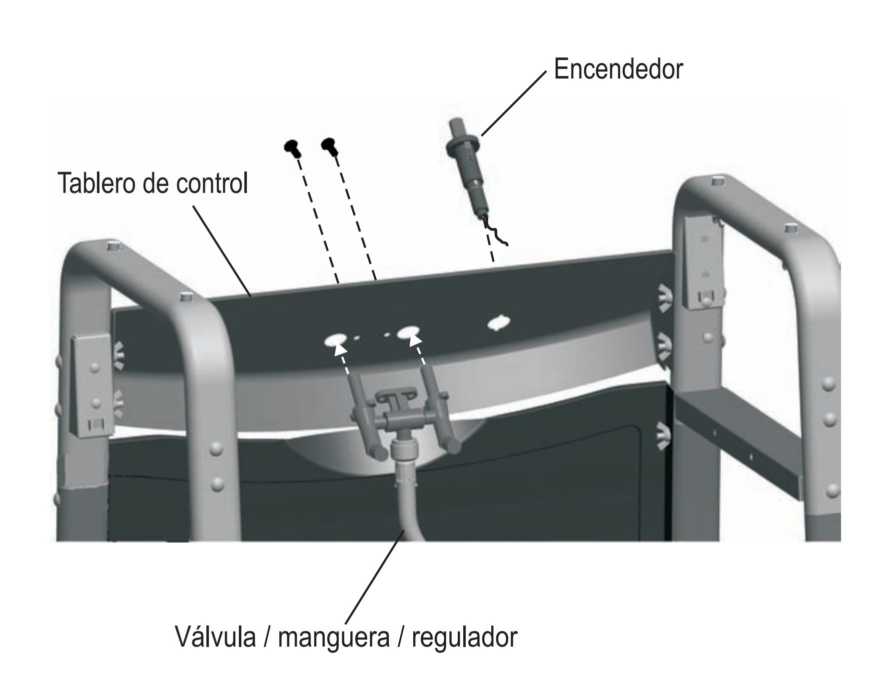


Instale el tablero de control en el carrito con **tornillos para metales No. 10-24 de 2"** y **tuercas de mariposa No. 10-24.**



8

Coloque la unidad de válvula/manguera/regulador en el tablero de control. Fíjela con dos **tornillos para metales No. 10-24 de 1/2"**. (Nota: Verifique que los vástagos de las dos válvulas queden nivelados; de lo contrario, esto puede ocasionar problemas en la nivelación del quemador principal.) Introduzca el encendedor en el tablero de control. Introduzca el cable del encendedor en la espiga ubicada en el extremo del encendedor.







A Coloque la cámara de combustión sobre el carrito. Fíjela con **tornillos para metales No. 10-24 de 2"**, **arandelas de fibra** y **tuercas de mariposa No. 10-24.**

B Coloque la unidad del quemador en la cámara de combustión. Verifique que los tubos Venturi estén correctamente conectados a las válvulas. Si el quemador no está nivelado de izquierda a derecha, ajuste los dos tornillos que fijan la válvula al tablero de control, como se indica en el paso 9. Instale la unidad del quemador en la cámara de combustión con **arandelas de fibra** y **tornillos autorroscantes No. 8.**

C Introduzca **tornillos No. 10-24 de 1-1/4"** en cada lado de la cámara de cocción, como se ilustra, y colóqueles **arandelas de fibra** y **tuercas de brida.**

D Meta las perillas de control en los vástagos de las válvulas.

E Conecte el cable del encendedor en el terminal del electrodo, en el quemador.

Cant.: 2
Tornillo para metales No. 8

Cant.: 4
Tuerca de mariposa No. 10-24

Cant.: 4
Tornillo para metales No. 10-24 de 1-1/4"

Cant.: 4
Tornillo para metales No. 10-24 de 2"

A

B

C

D

Arandela de fibra

Arandela de fibra

Tornillo para metales No. 8

Cant.: 14
Arandela de fibra

Cant.: 4
Tuercas con brida No. 10-24

Tubo del quemador y válvula correctamente armados

E

Cable del encendedor

10 Instale el protector contra el calor en el soporte superior izquierdo con **tornillos No. 10-24 de 1/2"** y **tuercas de mariposa No. 10-24.**

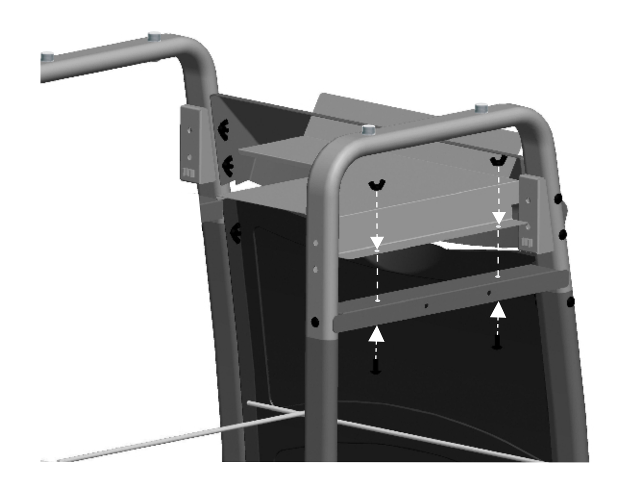


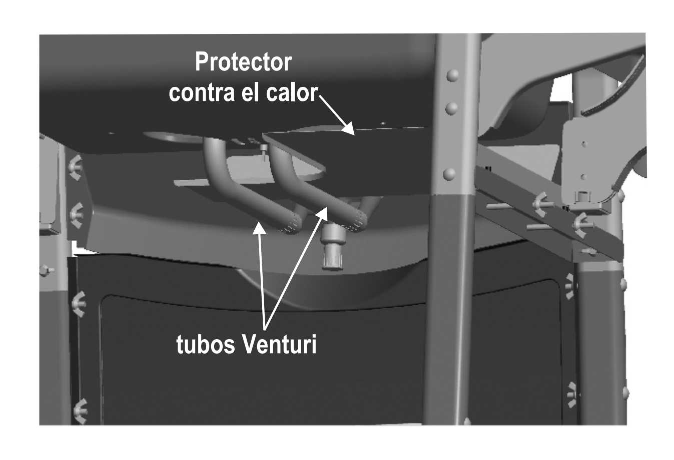
Cant.: 2
Tuerca de mariposa
No. 10-24



Cant.: 2
Tornillo para metales
No. 10-24 de ½"

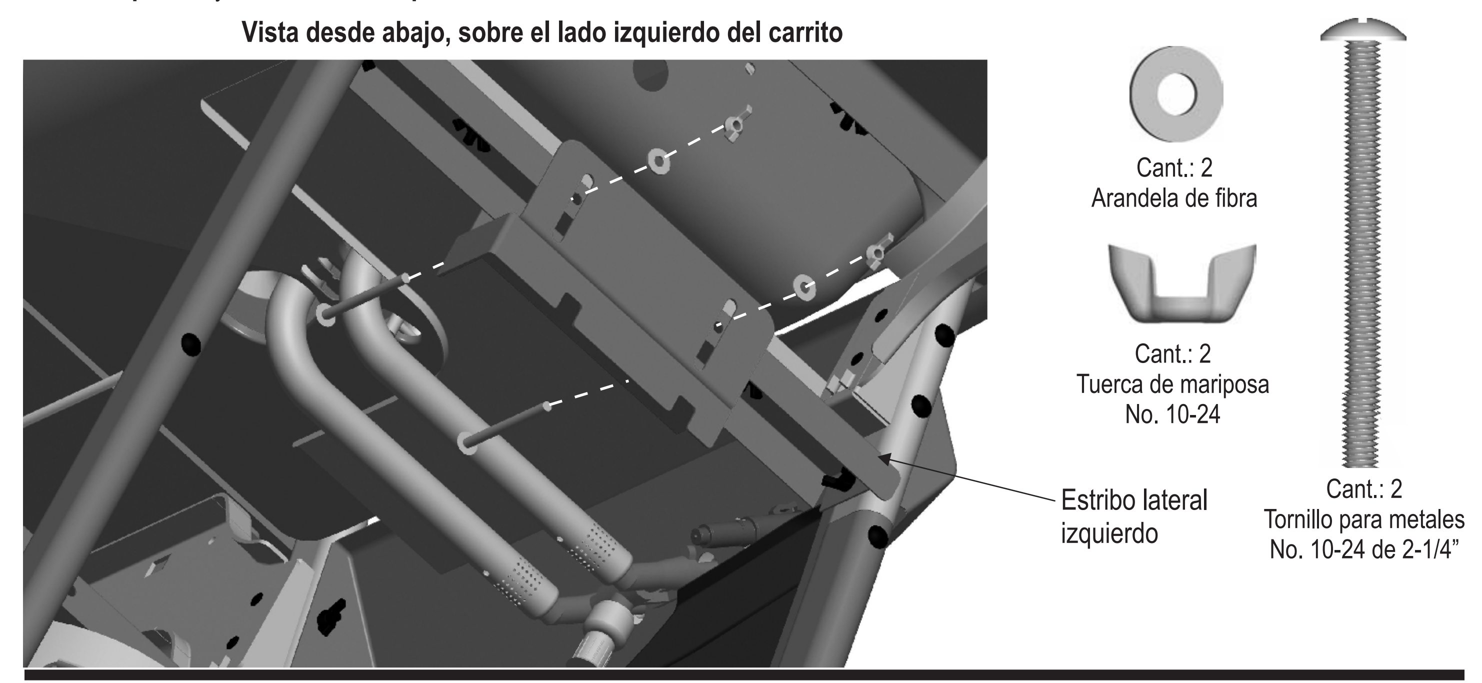
Advertencia: Verifique que el protector contra el calor esté colocado sobre los dos tubos Venturi, de lo contrario puede caerse y dejar de proteger el tanque contra el recalentamiento.





11 Fije el dispositivo de sujeción en el soporte del lado izquierdo con **tornillos para metales No. 10-24 de 2¼"**, **arandelas planas** y **tuercas de mariposa No. 10-24.**

Vista desde abajo, sobre el lado izquierdo del carrito



12 **A** Introduzca los soportes **(A) y (B)** en los soportes soldados en una de las repisas laterales, fíjelas con cuatro **tornillos para metales No. 10-24 de 1/2"** y **tuercas de mariposa**. Siga el mismo procedimiento para instalar la otra repisa lateral.
B Coloque la repisa en los soportes con forma de cuña ubicados en el carrito. Fije la segunda placa de refuerzo trasera con la etiqueta de advertencia sobre el tanque de repuesto con **tornillos para metales No. 10-24 de 1-1/4"** y **tuercas de mariposa**. Instale la pata delantera con **tornillos para metales No. 10-24 de 1/2"**. Repita estos pasos en el otro lado.

Soporte (A)

Soporte (B)

Repisa lateral izquierda

Soporte (A)

Soporte (B)

Repisa lateral derecha

Cant.: 4
Tornillo para metales
No. 10-24 de 1-1/4”

Placa de
refuerzo, trasera

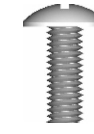
B

Cant.: 12
Tornillo para metales
No. 10-24 de ½”

Cant.: 12
Tuerca de mariposa
No. 10-24



Instale las bisagras inferiores de la tapa en la parte posterior de la cámara de combustión con dos **tornillos para metales No. 10-24 de 1/2"**, **arandelas de fibra y tuercas rectangulares No. 10-24**, por bisagra. La parte plana del centro de la bisagra debe quedar hacia abajo (vea el recuadro en la ilustración siguiente).



Cant.: 4
Tornillo para metales
No. 10-24 de ½"



Cant.: 4
Tuerca rectangular
No. 10-24



Cant.: 8
Arandela de fibra

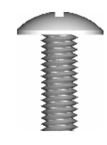




14

A Instale el asa en la parte delantera de la tapa con **arandelas de fibra** y **tuercas de mariposa No. 10-24**.

B Instale las bisagras superiores de la tapa en la parte posterior de la cámara de combustión con dos **tornillos para metales No. 10-24 de 1/2"**, **arandelas de fibra** y **tuercas rectangulares No. 10-24,** por bisagra. Cuando están bien instaladas, la parte curva de la bisagras debe girar hacia abajo.



Cant.: 4
Tornillo para metales
No. 10-24 de ½"



Cant.: 4
Tuerca rectangular
No. 10-24



Cant.: 12
Arandela de fibra

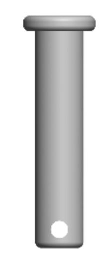




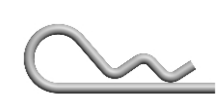
Cant.: 2
Tuerca de mariposa
No. 10-24

15

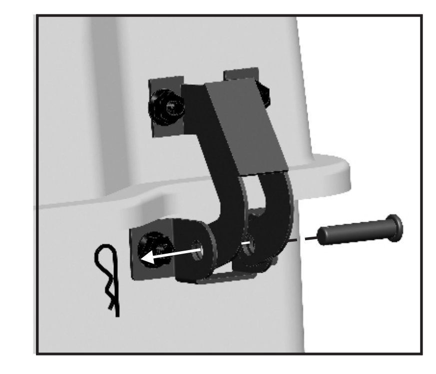
Coloque la unidad de la tapa sobre la cámara de combustión, y alinee las bisagras. Las bisagras de la tapa encajan en las bisagras de la cámara de combustión. Fíjelas con dos pasadores de articulación y con pasadores de acoplamiento.

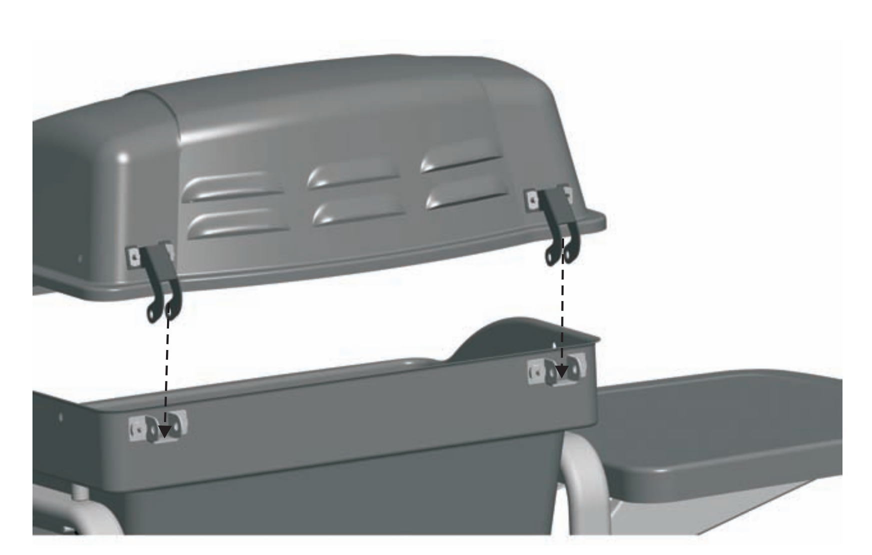


Cant. 2
Pasador de articulación

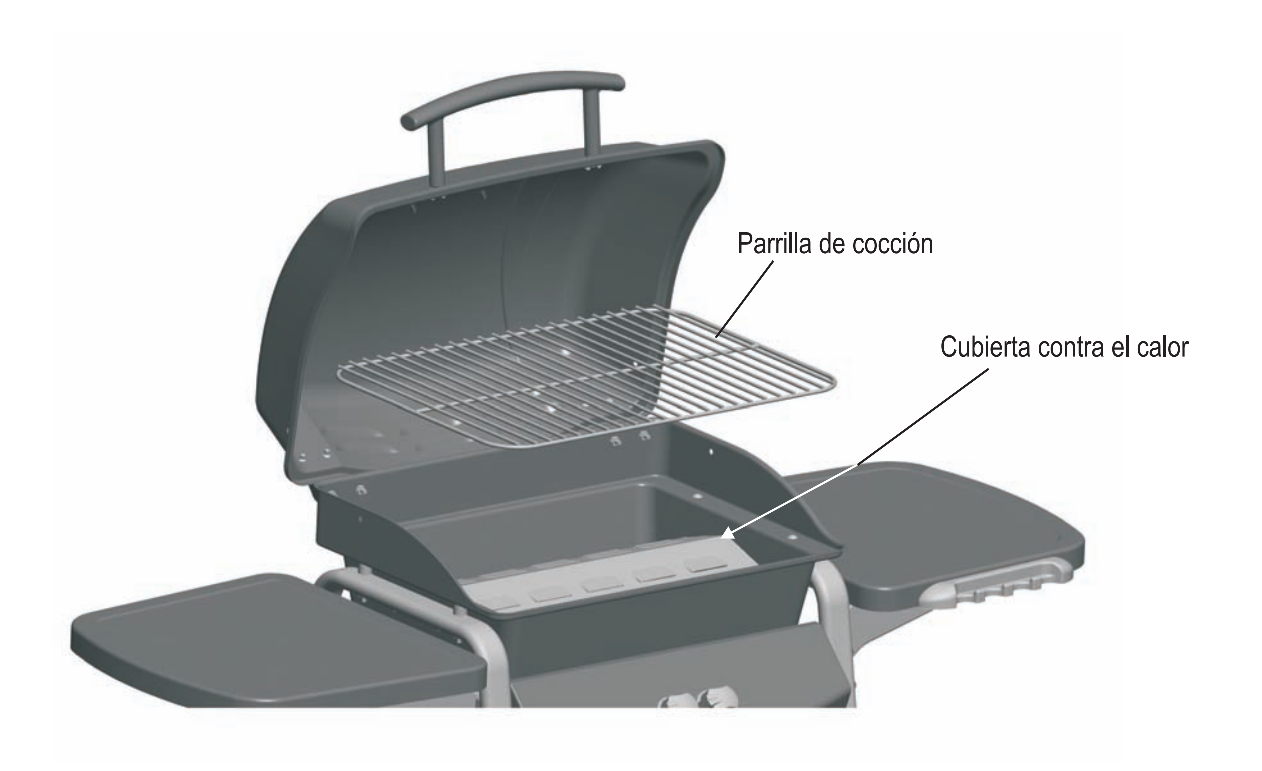


Cant. 2
Pasador de
acoplamiento, de 1"

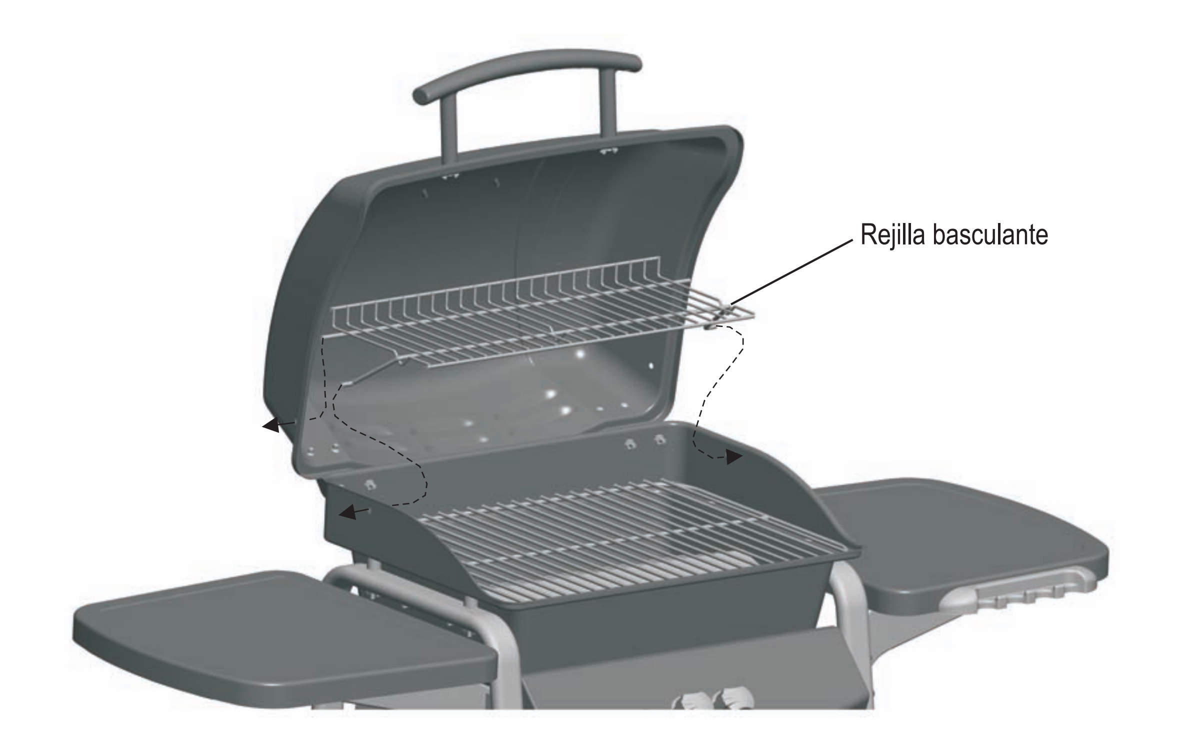




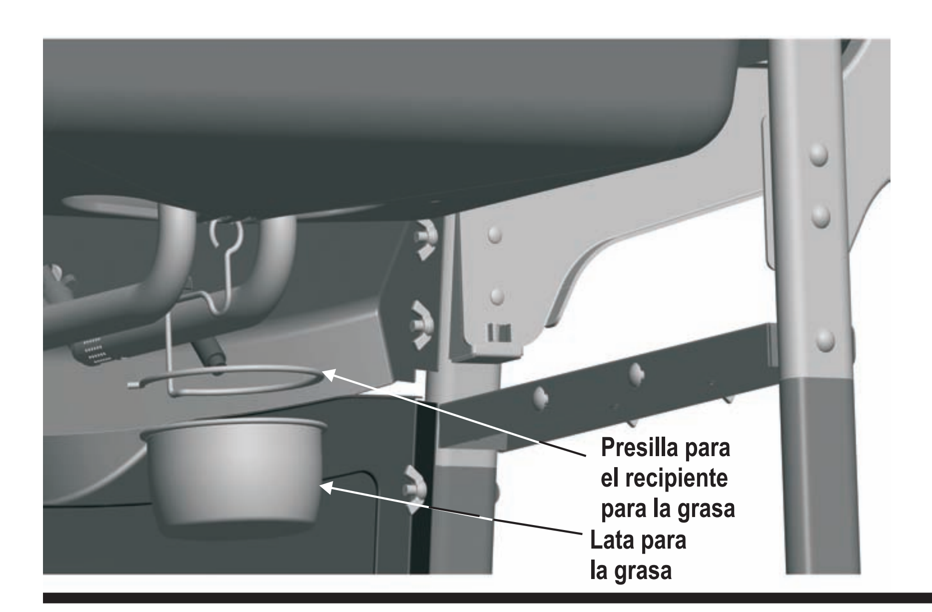
16 Coloque la cubierta contra el calor dentro de la cámara de combustión. Coloque la parrilla de cocción en la cámara de combustión.



17 Introduzca los extremos del alambre pivotante de la rejilla basculante en los orificios ubicados en los lados de la tapa de la parrilla. Introduzca los extremos de las patas de la rejilla basculante en los orificios ubicados a los lados de la cámara de combustión. NOTA: El alambre pivotante y el alambre de las patas, que corren de lado a lado, deben quedar debajo de los alambres que corren de la parte delantera a la posterior. Si el alambre pivotante y el alambre de las patas quedan hacia arriba, la rejilla pivotante está instalada boca abajo.



18 Cuelgue la presilla para el recipiente para la grasa del fondo de la cámara de combustión, y colóquele el recipiente.





Si no instala una lata para la grasa, goteará grasa caliente desde el fondo de la parrilla, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio o de daños a la propiedad.

19 La abertura del protector del mecanismo de conexión del tanque debe quedar orientada hacia la parte delantera de la parrilla. Afloje las tuercas de mariposa de la abrazadera de sujeción del tanque. Asiente el fondo del tanque en las ranuras de la placa de apoyo. Introduzca la abrazadera de sujeción del tanque en el protector del mecanismo de conexión y apriete las tuercas de mariposa.

EL TANQUE DE GAS SE VENDE POR SEPARADO. Llene el tanque y haga una prueba para detectar fugas, antes de conectarlo a la parrilla y al regulador (lea la sección de Uso y mantenimiento). Una vez que el tanque esté lleno y haya hecho la prueba para detectar fugas, colóquelo en las ranuras de la placa de apoyo del tanque. Verifique que la válvula del tanque quede orientada hacia la parte delantera de la parrilla. Antes de usar el aparato, lea las instrucciones para el Control de la llama del quemador y las instrucciones importantes de seguridad en la sección de Uso y mantenimiento de este manual.





Una vez que el tanque haya quedado instalado, la válvula del tanque debe quedar orientada hacia la parte delantera del carrito. Si no se instala correctamente el tanque, se puede dañar la manguera de gas durante el suministro, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio.

Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

EMERGENCIAS: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomeros.

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	• Manguera dañada.	• Cierre el gas en el cilindrol. Cambie la válvula, la manguera o el regulador si están dañados. *Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas y Cómo conectar el regulador al cilindro de gas.*
Fugas de gas del cilindro de gas.	• Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	• Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro de gas.	• Falla de la válvula del cilindro debida al uso o a falla mecánica.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fugas de gas entre cilindro de gas y la conexión del regulador.	• Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del cilindro y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas *Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas y Cómo conectar el regulador al cilindro de gas.*
Sale fuego a través del tablero de control.	• Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a *Los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador.*
Problema	**Causas probables**	**Medidas de prevención / solución**
Hay continuamente fuego de la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	• Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, taza / recipiente / bandeja para la grasa o toda otra superficie.
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. *Continúa en la página siguiente.*	**PROBLEMAS DE GAS:** • Está tratando de encender el quemador equivocado. • El quemador no está conectado a la válvula de control. • Obstrucción en el quemador. • No hay flujo de gas. • Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al cilindro de gas. • La tuerca de unión y el regulador no están bien conectados.	• Lea las instrucciones en el tablero de control y en el manual de Uso y cuidado. • Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro del tubo de los quemadores con las presillas incorporadas (si las tiene). • Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la sección de limpieza del manual de Uso y cuidado. • Verifique que el cilindro no esté vacío. Si el cilindro de gas no está vacío, lea la sección referente a la Caída repentina del flujo de gas. • CIERRE las perillas de control y desconecta la tuerca de unión del cilindro. Vuelva a conectarla y trate de nuevo. • Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano, no use herramientas.
	PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD: • Electrodo agrietado o roto; salen "chispas de la grieta". • La punta del electrodo no está en posición correcta. • El cable o el electrodo están cubiertos con restos de comida. • Los cables están flojos o desconectados. • Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	• Cambie el (los) electrodo(s). • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajústela si es necesario. • Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. • Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable. • Cambie el cable del encendedor.

Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor.	**BOTÓN PULSADOR PIEZOELÉCTRICO:** • El botón pulsador se pega en el fondo. • Hay chispas entre el encendedor y el electrodo.	• Cambie el encendedor. • Examine el aislamiento de los cables y que las conexiones estén bien hechas. Cambie los cables si tienen roto el aislamiento.
El quemador o los quemadores no se encienden al usar fósforos.	• Lea "PROBLEMAS DE GAS:" en la página anterior. • El fósforo no llega al punto de encendido. • Método inadecuado de encender con fósforos.	• Use fósforos de papel, fósforos de palito largo (fósforos para chimeneas). • Lea la sección de limpieza del manual de Uso y cuidado.
Caída repentina del flujo de gas o llama baja.	• Se acabó el gas. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas. • Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al cilindro de gas.	• Verifique si el cilindro de gas está cargado. • Cierre las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, cierre las perillas y la válvula del cilindro de gas. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y haga una prueba para detectar fugas. Abra la válvula del cilindro de gas, espere 30 segundos y, luego, encienda la parrilla. • Cierre las perillas y la válvula del cilindro. Desconecte la tuerca de unión del cilindro. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
Llamas que se apagan.	• Vientos fuertes. • Bajo flujo de gas propano. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas.	• Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas. • Recargue el cilindro de gas. • Lea lo referente a la Caída repentina del flujo de gas en la sección anterior.
Fogonazos.	• Acumulación de grasa. • Carne sumamente grasosa. • Temperatura de cocción muy elevada.	• Limpie los quemadores y el interior de la parrilla / cámara de combustión. • Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. • Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	• Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador.	• Cierre las perillas. Cierre el paso de gas desde el cilindro. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la parrilla, retire y limpie todas las piezas.
Retorno de las llamas (fuego en el (los) tubo(s) del quemador).	• El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.	• Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador del manual de Uso y cuidado.
Incapacidad para recargar el cilindro de gas propano.	• Algunos vendedores de gas tienen boquillas de llenado viejas, con las roscas gastadas.	• Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "agarre" para conectarse a la válvula. Comuníquese con otro vendedor de gas.

GARANTÍA LIMITADA

El fabricante le garantiza únicamente al consumidor-comprador original, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables.

El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

Garantía LIMITADA de 1 año

A la presentación del comprobante de compra, como se señala en este documento, el fabricante reparará o cambiará las piezas enumeradas a continuación, que presenten defectos durante la vigencia correspondiente de la garantía. Las piezas necesarias para realizar tal reparación o cambio serán sin costo alguno para usted, salvo los gastos del envío. **Son de responsabilidad del consumidor-comprador todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada**.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. El fabricante exige la presentación de evidencia razonable de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra e inscribir su nuevo producto de inmediato. Las piezas defectuosas o faltantes amparadas por esta garantía limitada no serán cambiadas si el producto no ha sido registrado o si no se presenta el comprobante de compra. Inscriba su producto en línea, en: http://www.charbroil. com, o llene y remita por correo la tarjeta de inscripción que aparece en la última página del manual de uso y de mantenimiento que viene con este producto y conserve el recibo o la factura como comprobante de compra.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable.

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

Si no hay disponible un repuesto original, se enviará un repuesto equiparable. Son de su responsabilidad todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. Servicio de mantenimiento a domicilio.
2. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos.
3. Daños ocasionados por accidentes, modificaciones, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación inadecuada o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
4. Pérdidas de alimentos debidos a fallas del producto.
5. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
6. La recogida y el envío de su producto.
7. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
8. El retiro y la reinstalación de su producto.
9. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada, es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier person que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados.

En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original. **Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores y revendedores autorizados**.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, dirija su correspondencia a:
Char-Broil relaciones con el consumidor, P.O. Box 1240, Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución para lo que deberá llamar por teléfono al número señalado correspondiente a la marca del producto. Una vez obtenida la autorización, deberá anotarla claramente en la parte exterior del paquete y remitirlo con el flete o el porte pagado a la dirección arriba señalada.

Sírvase inscribir su producto en línea, en:

www.charbroil.com/register

(Si lo inscribe en línea, no es necesario que envíe esta tarjeta de inscripción.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND RETURN IT *WITHIN* 10 DAYS OF PURCHASE. *FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE*. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. PLEASE KEEP YOUR SALES RECEIPT. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. *SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECTADA SU COBERTURA DE GARANTIA*. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. *LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS*. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

1 **First Name/Nombre/Prénom** **Initial/Inicial/Initiale** **Last Name/Apellido/Nom de famille**

Address (number and street)/**Dirección** (número y calle)/**Adresse** (numéro et rue) **Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.**

City/Ciudad/Ville **State/Estado/Province** **Zip Code/Código zip/Code postal**

2 **E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique**
If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.
Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.
Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com) *(Ejemplo: su nombre@su host.com)* *(Exemple : votre nom@votre hôte.com)*

3 **Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone**

6 **Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat**

4 **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**
Write Serial Number and Model Number in spaces below.
Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.
Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

7 **Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin**

8 **Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat**
$ **.00**

5 **Your Gender/Sexo/Sexe :** 1. ☐ Male/Masculino/Masculin 2. ☐ Female/Femenino/Féminin

9 **Which product are your registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?
1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8. ☐ Other/Otro/Autre

Mail to: / Envíelo a:
Consumer Warranty Service
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here ☐.

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des offres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces offres spéciales, veuillez cocher ici ☐.

Espacio en blanco de la página intencionalmente

DETÉNGASE

En caso de que se le presente algún problema con nuestro producto
LLÁMENOS PRIMERO.
No lo devuelva a la tienda.
LE PODEMOS AYUDAR
CENTRO DE SERVICIO PARA PARRILLAS
1-800-435-5194
De lunes a viernes, entre las 8 y las 18 horas, hora estándar del este

Verifique que haya llenado toda la información para la inscripción de la garantía.

Lista de control de seguridad para el uso de la parrilla

- ☐ Lea y comprenda el manual del propietario.
- ☐ Nunca llene demasiado los tanques de gas. Los tanques demasiado llenos pueden ocasionar el congelamiento del regulador.
- ☐ Examine los tubos para comprobar que no estén obstruidos con telarañas. Compruebe que las válvulas estén correctamente instaladas en los tubos de los quemadores.
- ☐ Siempre, ANTES de abrir la válvula del tanque para evitar las llamas bajas, verifique que las perillas de control estén en la posición de APAGADO (OFF) y que el regulador esté conectado al tanque.
- ☐ Haga con regularidad una prueba para detectar fugas.

¡Gracias por su compra!

Char-Broil

Char-Broil, LLC • Columbus, GA 31902 • Printed in China